GAIET

(6) Eclere

Se pune pe foc 100 gr untoare cu
lapte să fiarbă bine și tot pe foc
se pune 100 gr făina să se lege
bine și se tot mestecă se ia de
pe foc să se ducă aburii tare și
pun 4 ouă dar tot câte unul
și tot se mestecă bine se unge
tava și se pune cu linguriță
și se coc la foc tare să se coacă bine

Crema

Se fierbe pe foc trei sferturi de litru
lapte cu 4 linguri făina și 8 linguri
zahăr și 4 ouă se freacă zahărul
cu ouăle și se pune laptele cu făina
și se pune la fiert se freacă
un pachet de unt bine și se [illegible]
cu crema fiartă și se umple ca [illegible]

7 Ruladă crudă

300 gr nuci măcinate, 300 gr zahăr praf
6 ouă 3 linguri cacao albușurile se bat
spumă cu zahărul după ce s-au bătut
bine se pun nucile și cacao [illegible]
face un aluat

8 Tort de ciocolata x

9 gălbenușe se freacă cu 180 grame zahăr
la care se adaugă 150 gr. ciocolată
amăruie topită în 4 linguri lapte
fiert pe foc. Cele 9 albușe se bat
spumă și se adaugă peste gălbenu-
șe. Blatul obținut se pune la copt
Între timp se bat 5 albușe cu 250 gr
zahăr care se toarnă peste blatul
aproape copt și se lasă în
cuptor pînă se îngălbenește spuma.

Crema

5 gălbenușe se freacă cu 100 gr. zahăr
4 linguri lapte rece se fierbe pe
aburi pînă se desprinde de pe
fundul crătiței. Separat se
amestecă 150 gr. zahăr cu 1 pachet
și jumătate (150) gr. unt
după ce se răcește crema se
adaugă untul. Blatul se taie
în două și se pune față la
față și între ele cremă.

⑨ = Prăjitură cu cafea ×

5 ouă întregi 5 linguri zahar o
lingură de cacao și 4 linguri făină
se coace. Puni 6 gălbenușe cu 200 gr
zahar vine frecat bine 2 del de cafea
fiartă dar mai tare facută le
pune toate pe foc până se
îngroașă ca o pastă se lasă să
se răcească se freacă un pachet
de unt aceasta cremă se pune
peste blat peste cremă se
pun albușele bătute spumă
cu 15 linguri zahar tos bătute
pe aburi se pune peste cremă

– 10 Prăjitură cu cremă de
ciocolată deasupra

Se freacă 6 gălbenușe cu 150 gr zahar
~~praf se adauga cele~~ se bat 8 albușe
se toarnă peste compoziția de mai
sus se adauga 150 gr nuci măcinate
puțin bicarbonat 2 linguri faina
se da la copt în tavă unsă.

Crema

Se freacă un pachet de unt
cu 200 gr zahar praf se adauga cele
gălbenușe. 2-3 linguri cafea fiartă se
arde 50 gr zahar se pune [illegible]

se toarnă pe scîndură
cînd e rece se pisează în
pînă se pune în cremă 2 linguri
rom se unge blatul şi pe deasu-
pra closură o ciocolată amară
de 100 gr. se pune în cratiţă
10 gr. unt cînd e topită bine
se pune pe deasupra.

Prăjitură cu stafide

10 gălbenuşe 10 linguri zahăr 100 gr.
nuci măcinate coajă şi zeamă
de la o lamîie. 10 albuşe bătute
spumă se toarnă în composi-
ţia cea lăsată şi 4 linguri făină
se dă la copt. Cînd e rece se
pune deasupra următoarea composiţie
3 ouă întregi şi 5 linguri de zahăr
100 gr. lapte şi 2 vanili 2 linguri
făină se bat pe aburi pînă se
îngroaşă ca o pastă se lasă să
se răcească se adaugă 100 gr.
stafide puse mai înainte în rom
III 250 gr. unt se freacă spumă
cu 5-6 linguri zahăr praf se
amestecă cu toată crema şi se
rade ciocolată pe deasupra

Prăjitură în mașină

4 ouă întregi freacă cu 250 gr. zahăr
şi 30 deca untură se freacă cu ½ făină
se adaugă ouăle se face un aluat
care se trece prin maşina de
carne

Mercuri litre 8
joi litre 8
vineri li 9 gr 8
sîmbătă litr 8

În 7 9 litre
În 8 9 lite
În 10 7 lite
În 11 8 lit
În 12 8 lit
În 14 8 litre
În 15 7 litre

Prăjitură cu cafea, ×

5 ouă întregi cu 5 linguri zahăr, o lingură de cacao și 4 făină și coace
puni 6 galbenușe cu 200 gr zahăr fin
frecați bine 2 deți de cafea fiartă
dar mai tare făcută, îl puni toate
pe foc pînă se îngroașă ca o pastă.
Se lasă să se răcească.
Se freacă un pachet de unt această
cremă și pune peste blat peste cremă
și pun albușele bătute spumă cu
15 linguri de zahăr tos, bătute pe aburi
Se pune pe deasupra peste cremă și
să se așeze apoi se pun 3 linguri cafea
neagră, 3 linguri de apă, 8 linguri de
zahăr și se pun la fiert pînă se în-
groașă puțin apoi se mai adaugă
și o lingură mare de cacao, se
amestecă b[illegible], se lasă să fiarbă pînă
se îngroașă și adăugăm 5 deca unt.

Prăjitură nouă x

Se pune 200 gr zahăr tos, 500 gr. făină, 250 gr unt, 1 praf de copt, 4 gălbenușe, 1 pahar de smântână.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul, se pune untul apoi smântâna soda și apoi făina, se întinde în tavă foaia.

Se pune 500 gr. zahăr cu 5 albușuri și 300 gr ~~nu~~ nucă zdrobită, se bat și se pun pe foc.

x Blat de cacao cu 6 ouă

6 ouă
6 linguri zahăr
4 linguri făină
2 linguri cacao

Crema

300 gr lapte } se fierb
3 linguri făina }
1 ou
2 vanilie
1 pachet margarină
1 cană zahăr

Glazura

jumatate pachet margarină se pune pe foc și se amestecă cu 2 linguri cacao.

2 căni nucă tăiată
3 ouă 2 pachete margarină
3 căni zahăr fript
~~2 căni nucă~~

400 făina
100 nucă măcinată
200 miere
200 zahăr praf
3 ouă întregi
1 lingură ? (rom vanilie)

Ileana x

12 ouă, 300 gr. zahăr
12 albușe bătute cu 300 zahăr 300 nucă
12 gălbenușe 12 linguri zahăr bătute pe albușuri
6 foi 1 pachet de unt, 4 vanilie

Non plus ultra

Aluatul. 300 gr făină, 200 gr unt, 3 gălbenușe, 3 linguri zahăr pudră, 2 albușe, o lingurița zeamă de lămâie.

Se freacă făina cu untul tăiat bucățele, se adaugă gălbenușele, zahărul vanilia și se frământă bine. Aluatul obținut se ține la rece o oră.

x Se întinde o foaie subțire de 5 mm care se taie cu un păhărel mic. Aceste rotunde se ung cu o glazură obținută din albușele bătute spumă cu zahărul pudră și zeama de lămâie. Se așează pe o tavă presărată cu făină, se coc în cuptor la un foc mic 20-25 min. Se lipesc câte 2 cu un gem acrișor de cireșe.

Prăjitura pui x

Se face 2 tăvi de rulata din câte 4 ouă dintre care una o colorăm cu esență roz. se face din 5 ouă alt blat negru la care punem 3 linguri făină și 2 cacao și lăsăm să se răcească.

Se face un sirop din 350 zahăr cu 2 decl apă se adaugă rom și se rupe rulata neagră acolo se amestecă bine și se taie bucățele rulata și stafide și gem de cireșe, se face ca o cremă și se umple.

Glazura deasupra x

3 linguri cafea, 3 linguri apă să fiarbă cu 8 linguri zahăr, se pun 2 linguri cacao mai las puțin pe foc și se adaugă 5 deca unt și se ia de pe foc să se răcească și se pune pe deasupra

x Prăjitura în mașină

4 ouă întregi frecate cu un sfert zahar, 30 deca unsoare freacă cu 1/3 făină se toarnă ouăle, se face un aluat și trece prin mașină.

Prăjitură neagră cu spumă

4 gălbenușe frecate cu un sol de zahăr 2 linguri bine de unsoare iar freci bine puțină sodă stinparată cu oțet 14 linguri lapte iar mestici 2 linguri

cacao, făină cît cuprinde să fie mai gros decît tortul. 4 albușe bătute bine pui un sol de zahăr mai îl bați și se pune deasupra cînd compoziția e aproape coaptă și îl lași mai departe la cuptor pînă ce prind pulină scoarță și albușele.

× Prăjitură cu cremă de zahăr ars.

Blatul

300 gr făină 1/2 pachet margarină, un ou 3 linguri zahăr. 4 linguri lapte, o linguriță amoniac se frămîntă, și fac 4 foi, și coc pe dosul tavii, se scoate cînd e rozat și pun pe fund de lemn.

Crema: 250 gr. zahăr se arde, și pune cu [illegible] de lapte se fierbe pînă ce se topește [illegible]l, 3 linguri cu vîrf de făină 1 pahar [illegible]te rece se amestecă să nu se facă cocoloașe și amestecă se toarnă și se fierbe pînă se îngroașă apoi se dă la rece.

250 gr zahăr pudră și freacă cu 1 pachet de unt și se amestecă cu crema. Se pune între foi se pudrează pe deasupra.

Stanglule ×

2 pumni de nuci măcinate, 1 pumn de zahăr și 2 linguri de unsoare, 1 ou și un gălbenuș și puțin praf de copt mestecate și bătute bine se taie și se dă la copt cînd sînt pe jumătate coapte batem albușul cu linguri de zahăr și punem deasupra.

Figaro ×

100 gr unt 200 gr zahăr și 6 gălbenușe se amestecă bine se adaugă 200 gr făină, 200 gr smîntînă și un vîrf cuțit bicarbonat.

Se pune la copt cînd e rumenit se scoate se unge cu marmeladă și deasupra se toarnă amestecul de 6 albușe bătute spumă cu 300 gr. zahăr și 250 gr nuci măcinate, se întinde și se pune înapoi la copt pînă ce prinde pojghiță.

Diplomat x

150 gr. unt sau margarină se freacă bine spumos cu 150 gr zahăr, se adaugă 6 gălbenușe, puțin bicarbonat, 150 gr. făină [illegible]te se pun în tava unsă și înfăinată.

Se bat 6 albușe spumă. adăugăm 150 gr zahăr și se bat mai departe apoi punem 150 gr nuci măcinate amestecăm punem în tavă peste cealaltă compoziție și le dăm la copt. Cînd e copt facem următoarea glazură 1 albuș de ou 3 linguri zahăr bătute spumă și punem deasupra.

§ Prăjitură cu stafide

350 gr. făină, 150 gr unt, 150 gr. zahăr praf 3 gălbenușe, lapte rece sau smîntînă cît cuprinde puțin bicarbonat, se face un aluat din care coacem 3 foi pe dosul tavii

Crema. se frămîntă una din cele 3 foi coapte într-un castron peste care punem 200 gr zahăr praf, 150 gr unt 200 gr. stafide pe cari le punem de seara

Prăjitură retezat

500 gr făină 150 gr zahăr, 150 gr untură, 3 gălbenușe, lapte cît cuprinde se frămîntă și se împart în 3 părți. Se dau la copt.

Crema 200 gr unt 2 lingu[illegible] uata, o foaie frămîntată cacao puțin lapte, puțin rom.

Glazura 4 albușe se bat cu bătătorul se pune 8 lingură zahăr se pun 2 minute pe foc zahărul se pune pe rînd cîte 2 linguri

Tort de ciocolată

Blatul. 10 gălbenușe se freacă bine cu 150 gr zahăr pudră, 2 linguri cacao 5 albușe bătute cu 150 gr nuci măcinate 1 lingură pesmet se coc la foc domol. ~~Ce~~ Cînd e rece se taie în două.

— 5 albușe bătute cu 150 gr zahăr 150 nuci

Crema 6 ouă, două căni de zahăr bătute bine puse pe aburi după ce e rece se pune untul 2 pachete frecate zahăr ars cu nucă [illegible]

Tort de ciocolată

Alegem 10 ouă și batim cele 10 albușe tare, cînd e destul de tare spuma adăugăm 10 linguri de zahăr puse pe rînd 8 gălbenușe 2 linguri făină 4 linguri cacao și 10 deca nuci măcinate se adaugă toate peste spuma batută tare și se dau la copt în tava unsă și înfăinată

Crema:

18 ouă întregi 400 gr. Zahăr vanilie vin bătute cu bătătorul. (reci) Batem mai departe puse pe aburi și adăugăm un pachet 100 gr cacao cernut.

Prăjitura cu mac

200 gr unt 300 gr făină puțină sare 2 linguri smintîna son gălbenuș de ou 2 linguri Zahăr toate frămîntate ca un lac se imparte aluatul în 2 porți egale Umplutura 1/2 kg mac măcinat se pune să fiarbă cu lapte 100 gr unt zahăr după gust pîna se îngroașă apoi se ia după foc să se răcească bun separat

se freacă 6 gălbenuș cu 6 linguri de zahăr albușele bătute spumă toate acestea mestecate cu macul rece și se așează pe tavă peste foaie și punem deasupra ceaia laltă foaie de aluat. le dam la copt cînd e rece se taie.

Butuci cu nuci

3 albușe de ou bătute cu 100 gr zahăr și se amestecă cu 250 gr nuci măcinate se amesteca și se pun cu lingurița pe tavă unsă asa în forma de butuc. Cînd sînt coapte se umplu cite doi cu urmatoarea cremă

Crema: 100 gr unt 3 gălbenușe 3 linguri zahăr praf, 150 grame nuci vine pus peste 3 linguri cu zahăr care e pus să se prăjească punem nucile și cînd e rece bine înteles le golim pe ceva unsi și cînd sînt le pisăm și le a-

mestecăm cu untul și lipim butucii între ei

Rotite cu cremă

1/2 kg făină 4 gălbenușă 2-3 linguri smîntînă 300 grame zahăr praf 1 pachet margarină sau unt se face un aluat, se întinde cu sucitorul o foaie subțire, se taie rotite și se coc. Cînd sînt coapte se lipesc cîte două cu cremă de cacao ca la tort, iar pe deasupra se stropesc cu glazură din cacao ca la prăjitura cu miere de stup

Ele se stropesc ne-umplute și se lasă să se usuce.

Prăjitură cu cacao

5 ouă întregi, 4 linguri zahăr 1 lingură apă, 5 linguri făină 1 lingură cacaua se face un aluat copt în tavă.

Crema

300 grame lapte 3 linguri făină un ou întreg se pune să fiarbă la foc și se lasă să se răcească separat se amestecă 200 grame unt cu 200 grame zahăr praf și se amestecă cu crema rece și se pune peste blatul copt

Glasura

100 grame unt se pune la fiert cu 2 linguri cacaua și se pune peste cremă.

Umflătură pentru foi lica

Se freacă 2 pachete margarină cu 400 g zahăr 4 ouă întregi se pune la foc să fiarbă puțin și se ia de-pe foc și se adaugă 1/2 g biscuiți rupți, bucățele mici și se arde în cratiță 400 g zahăr și cînd e ars îl amestecăm cu crema făcută cu biscuiți și așa cald se pune între 2 foi lică deci se umplu 2 porții de cîte 2 foi.

Nasa

gălbenuşă frecate foarte bine
numai întro parte cu 150 gr zahar
tag 15 linguri lapte ferbinte
1 lingură amaniac sau bicarbonat
stins în oţet o cană cu făină
şi o lingură cacao
spuma dela 5 ouă bătută
cu 200 gr zahăr se ame-
steca la un loc şi se da
la copt în tavă unsă
şi înfăinată

Se taie blatul în două
şi se umple cu crema
următoare
2 gălbenuşe frecate cu
200 gr zahar praf se pune
vanilie 200 gr unt frecat.
Se face o glazură ca la
jalară

Jumate nuca mácinate
un sfert zahar praf.
un ou întreg şi un
gălbenuş
unt cît o nucă mai mare
un albuş frecat cu 3 linguri
zahar praf.

Nora.

Cremisimo

Se fac 2 foi pe dosul tăvii.
Bati 7 albușă 8 linguri
zahăr 6 linguri nucă
prăjită și măcinată
2 linguri cacau 100 grame
ciocolată amăruie rasă.
2 linguri făină se coc
2 foite.
Alte 2 foi tot pe dosul
tăvii. Tot 7 albușă cu
8 linguri zahăr 5 linguri
nucă de cocos 4 linguri
făină 1 lingurița otet
se fac 2 foi și se coc

Crema:

14 gălbenușă cu 22 linguri
zahăr 12 linguri cafea lichid
se fierb pe aburi. Când e
fiert se ia jos și când
or ieșit aburi din ea
se pune 200 gr ciocolată
tăiată amăruie. când
e rece ai tot crema
fiartă se pune un pachet
și jumătate de rama
după ce ai terminat crema

iti bati frișca.
frișcă nu am măsurato
potrivești tu cam cît vrei
Incepe aranjatul puni
prima foaie neagră
cremă frișcă a doua
foaie albă iar cremă
frișcă iar foaie neagră
cremă frișcă iar foaie
albă cremă frișcă și
pe deasupra cremă mai
puțină și iar frișcă.



Caiet dictando 48 file STAS 2019-81 LEI 2,10